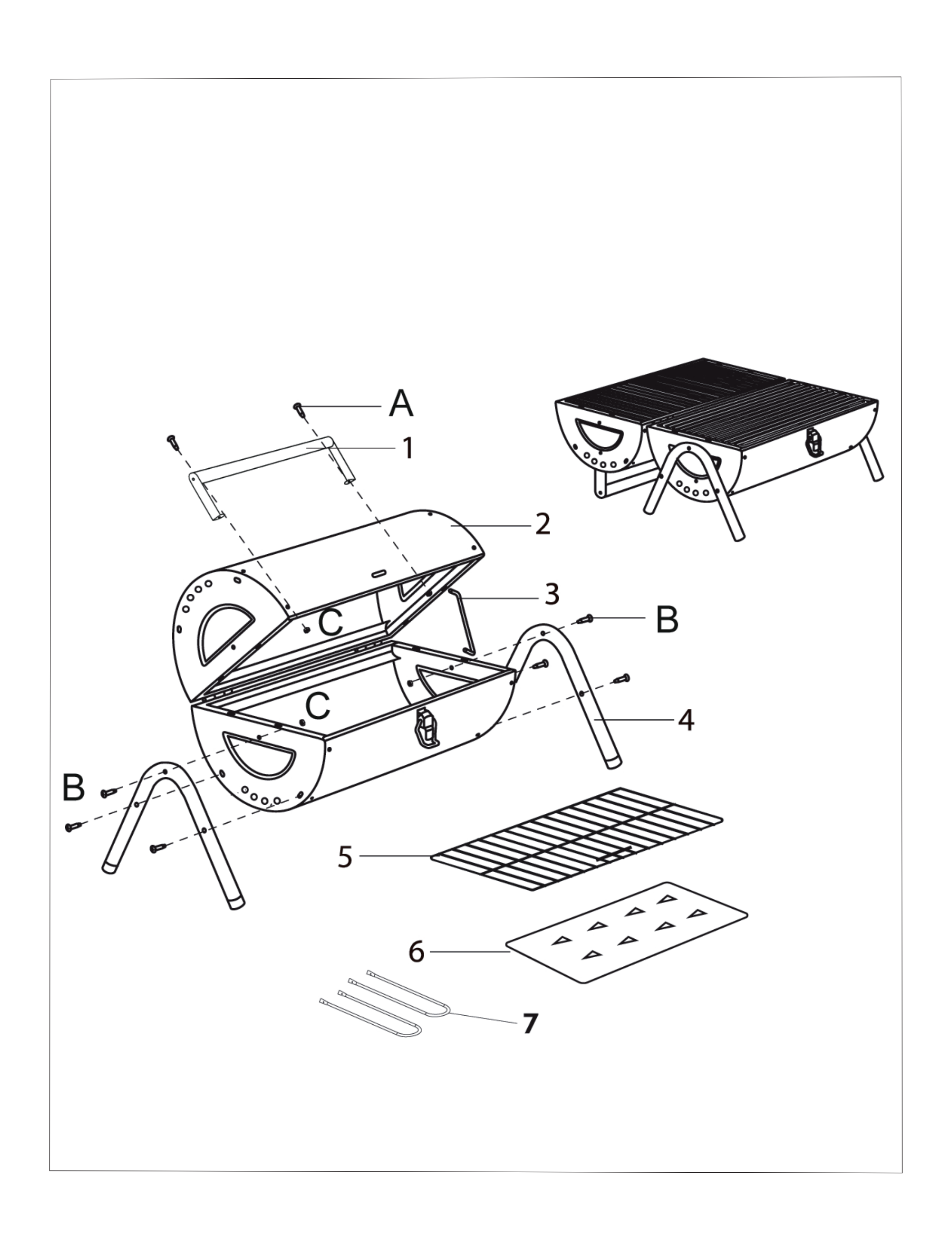




Bedienungsanleitung
Edelstahl Klappgrill „BILLINGS“

Klapp-Tischgrill mit zwei Grillflächen

Version 2014/
Art. Nr. 1043


A
1
2
3
B
C
C
4
B
5
6
7

Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

Nr.	Beschreibung	Menge
1	Griff	1
2	Gehäuse	1
3	Feststellhaken	1
4	Standbein	2
5	Grillrost	2
6	Holzkohleblech	2
7	Grillrostgriffe	2
A	Schraube M5x10	2
B	Schraube M5x30	6
C	Mutter M5	8

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Der Grill ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr ***Hohes Risiko!***



Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung ***Mittleres Risiko!***



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht ***Geringes Risiko!***



Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten

- **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!**
- **Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!



Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Grill mit max. 3 kg Holzkohle befüllen.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.

– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
– Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr ***Verpuffungsgefahr!***



Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

– Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
– Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gefahr ***Vergiftungsgefahr!***



Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

– Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr ***Gesundheitsgefahr!***



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr ***Gefahren für Kinder!***



Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

– Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
– Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr ***Verletzungsgefahr***



Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

Gefahr ***Verletzungsgefahr***



Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

– Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
– Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
– Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
– Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung ***Beschädigungsgefahr!***



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!



Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

– Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.

2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von ein bis zwei Quadratmetern.

3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.

4. Achten Sie auf scharfe Kanten an den Blechen und tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe.

Benötigtes Werkzeug

1 x Kreuzschlitzschraubendreher

1 x verstellbarer Maulschlüssel

Alternativ können Sie statt des Schlüssels auch eine Zange zum Festhalten der Muttern verwenden.

Grill zusammenbauen

1. **Grill auspacken**
   Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen. Beim Zusammenbau die Abbildung des Grills beachten.

2. **Standbeine am Gehäuse befestigen**
   Die zwei Standbeine **(4)** an beiden Seiten des Gehäuses **(2)** mit den Schrauben M5x30 **(B)** und Muttern M5 **(C)** befestigen.

3. **Griff befestigen**
   Den Griff **(1)** mit den Schrauben M5x10 **(A)** am Gehäuseoberteil befestigen.

4. **Feststellhaken befestigen**
   Das Oberteil des Gehäuses soweit öffnen, wie in der Abbildung des Grills gezeigt. Den Feststellhaken **(3)** in die Öffnungen im Gehäuse **(2)** einhaken.

5. **Holzkohleblech einlegen und Grillrost auflegen**
   Das Holzkohleblech **(6)** in den Boden des Gehäuses legen. Den Grillrost **(5)** auflegen. Den Grillrostgriff **(7)** an der Querstrebe am Grillrost einhaken.

6. **Grill aufklappen**
   Wenn eine größere Grillfläche benötigt wird, kann der Grill aufgeklappt werden, so dass das Oberteil als Grillfläche verwendet werden kann. Der Griff dient hierbei als Standbein. Entfernen Sie zum Aufklappen des Grills den Feststellhaken **(3)**.

Das zweite Holzkohleblech **(6)** in den Boden des aufgeklappten Oberteils legen, sowie den zweiten Grillrost **(5)** auflegen. Den zweiten Grillrostgriff **(7)** an der Querstrebe am Grillrost einhaken.
Der Grill ist fertig montiert. Demontieren Sie den Grill in umgekehrter Reihenfolge.

Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

- Waschen Sie die Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- **Einfeuern**
  Vor dem ersten Grillen muss der Grill mindestens 30 Minuten bei einer Temperatur von 100° - 200° C eingefeuert werden.
  Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und außen die hitzebeständige Farbe einzubrennen.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
– Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

1. Verwenden Sie eine oder zwei Grillflächen, je nach Bedarf. Siehe hierzu Abschnitt *Grill zusammenbauen*.
2. Nehmen Sie den Grillrost **(5)** ab.
3. Legen Sie 1-2 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte einer der Feuerschalen. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
4. Schichten Sie **maximal 0,5 kg** Holzkohle je Feuerschale um die Anzündhilfen.
5. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden und mindestens 30 Minuten durchglühen. Siehe *Vor dem Grillen*.

6. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig in der Feuerschale. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
7. Den Grillrost **(5)** auf den Grill setzen. Haken Sie den Grillrostgriff **(7)** an der Querstrebe am Grillrost ein, um den Grillrost abzunehmen oder wieder aufzusetzen. Während des Grillens sollten die Griffe abgenommen werden, da diese sehr heiß werden. Bei heißem Grill die Griffe nur mit Grillhandschuhen anfassen.
8. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Hinweis: Edelstahl verfärbt sich bei hohen Temperaturen! Das ist kein Mangel, sondern ein Qualitätsmerkmal!

Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

– Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

⚠ Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Den Grillrost **(5)** abnehmen und gründlich mit Spülwasser reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen. Setzen Sie den Grillrost wieder auf den Grill.
- Entleeren Sie die kalte Asche. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Feuerwanne herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Feuerwanne an. So kann über Jahre hinweg die Feuerwanne durch Rostbefall Schaden nehmen.**
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Das Grillgehäuse kann zum Tragen geschlossen werden. Hierzu den Verschlussbügel an der Vorderseite einschnappen lassen.

- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.
- Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Wettereinflüssen.

Grilloberflächen pflegen

WICHTIGE INFORMATION

Pflege und Schutz der Edelstahl-Oberflächen

Ihr Grill wurde mit **Komponenten aus Edelstahl** hergestellt. Alle Edelstahl Qualitäten erfordern einen gewissen Aufwand an Schutz und Pflege, um deren Erscheinungsbild zu erhalten. **Edelstahl ist entgegen allgemeiner Ansicht nicht hundertprozentig sicher vor Flugrost und Korrosion und ist somit nicht wartungsfrei. Selbst die hochwertigsten Edelstahlqualitäten erfordern eine regelmäßige Reinigung mit frischem Wasser, um Oxidation und Korrosion zu vermeiden.**

Moderne Ästhetik erfordert, dass Ihr Grill mit Edelstahlkomponenten und gebürstetem Finish ausgestattet ist. Dieses gebürstete Finish wird dadurch erreicht, dass Edelstahlbleche durch einen Prozess laufen, bei dem der Spiegelglanz des Stahls entfernt wird und somit die Bleche im gebürsteten Zustand die Prozessanlage verlassen.

Gebürsteter Edelstahl erfordert regelmäßige Reinigung und Pflege, um das Erscheinungsbild zu erhalten.

Ohne angemessene Pflege ist es unausweichlich, dass nach gewisser Zeit Rost- oder Korrosionserscheinungen am Stahl auftreten.

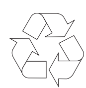
Edelstahl ist kein wartungsfreies Material. Sauberkeit und Edelstahl sind eng miteinander verbunden.

Nach dem Zusammenbau des Grills, wird empfohlen, dass der Nutzer einen dünnen Film von Olivenöl mit einem sauberen Tuch auf allen zugänglichen Flächen mit Edelstahl aufträgt.

Das Olivenöl sollte danach einpoliert und anschließend mit einem anderen sauberen Tuch zu einem nicht-öligen Finish abgewischt werden. Diese Vorgehensweise dient dazu, das Material vor Schmutz und anderen aggressiven Schadstoffen zu schützen, indem ein temporärer lebensmittelsicherer Schutzschild aufgetragen wird.

Der Film aus Olivenöl dient auch dazu, ein späteres Polieren, sowie die Entfernung von Fingerabdrücken und Ähnlichem zu vereinfachen. Wiederholen Sie diesen Vorgang von Zeit zu Zeit, wenn Sie Ihren Grill reinigen.

Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (DIN EN 1860-1).

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1043, Edelstahl Klappgrill „Billings“
Gewicht:	ca. 4,5 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 50 x 37 x 22 cm (BxTxH)
Grillfläche:	2 x ca. 34 x 22 cm
Max. Brennstoff- menge:	max. 2 x 0,5 kg

Garantie

Sie haben einen qualitativ hochwertigen Grill gekauft. TEPRO GARTEN GmbH garantiert für ihre Grills im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z.B. Grillroste. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Mißbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Unter der nachstehenden Emailadresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de